

DOSSIER DE PRESSE

Palmarès 2015

Le Guide 2015

Plein de découvertes partout en France !

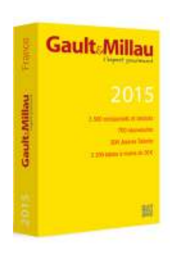
3 500 tables dont :
- 700 nouvelles adresses
- 300 jeunes cuisiniers de moins de 30 ans, soit 10% du total
- 2 200 tables à moins de 30€

Les tables qui viennent d'ouvrir ! Celles qui font le buzz !

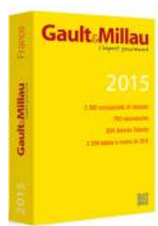
EN LIBRAIRIE
LE 23 OCTOBRE 2014
29€

Contact Gault&Millau
19-21 avenue Dubonnet
92400 Courbevoie
01.41.40.99.80
Suivez-nous sur

Vizioz Communication
28 avenue de Suffren
75015 Paris
01.47.34.40.60 - contact@bvizioz.com
Rejoignez-nous sur



Sommaire



Le retour de la cuisine française

Jamais nous n'avions observé une telle vitalité au sein de la restauration française. Si nombre d'établissements connaissent des difficultés économiques, le dynamisme des chefs pour créer de nouveaux restaurants ou des formules gagnantes est sans égal.

En analysant le profil de nos lauréats 2015 nous pouvons dégager trois grandes tendances que nous serions tentés d'ériger en commandements complémentaires de ceux qu'édicta Gault&Millau en 1973 :
- proche, tu te fourniras ;
- la technique, tu dépasseras ;
- avec ta personnalité, tu t'exprimeras.

Nos 28 Jeunes Talents, les 8 Grands de demain, les nouveaux super toqués et le Cuisinier de l'année ont en commun leur volonté de cuisiner en priorité les produits de leur région. Cette démarche locavore est pratiquée sans dogmatisme par des chefs qui veulent respecter l'identité de leur terroir et trouver les meilleurs produits proches de chez eux.

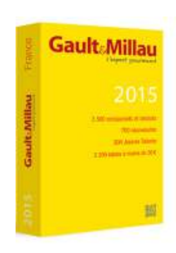
Nos cuisiniers bénéficient de formations très poussées et des apports technologiques les plus récents. Cette excellence aide à la maîtrise de l'art. Mais nous aimons que ces chefs oublient la technique pour laisser s'exprimer leur talent personnel.

Nos chefs proposent une cuisine d'auteur, une cuisine inspirée, riche en émotions.

2015 marque le retour de la grande cuisine française ;
une cuisine de cuisinier, très aboutie.

Côme de Chérisey
Directeur de la rédaction - Directeur Général
06 70 45 47 68





Qu'est-ce qu'un cuisinier pour Gault&Millau ?

Un cuisinier, c'est « un cuisinier qui cuisine », c'est-à-dire quelqu'un qui, à partir d'aliments bruts, par son bagage technique sur les cuissons, les assaisonnements, les apprêts et les associations, compose une assiette personnelle qui ait du goût, du sens, qui reflète sa sensibilité et son travail.

J'aime bien le terme de « cuisine cuisinée » qui donne un sens actif à la cuisine en doublant le concept. On pourrait dire que la cuisine, ce sont toutes les bases communes, et que celui qui « cuisine sa cuisine » rajoute sa propre signature.

Quand un cuisinier est à maturité, au sommet de son art, il est capable de se débarrasser de la technique pour aller vers la simplicité, la pureté. Cette démarche, qui n'est pas une simplification, mais un élan vers la quintessence, n'est à la portée que des plus grands. Yannick Alléno s'inscrit dans cette démarche, avec sa propre personnalité.

A l'inverse, et dans la mode des bistrots d'aujourd'hui, le public, et quelques observateurs bienveillants, confondent des assiettes basiques avec ce sens de l'épure. Un plat de Yannick est tout le contraire de simple. C'est parce qu'il est la résultante d'une énorme technique qu'il apparaît simple. Le fameux exemple du « cabillaud / concombre / ricotta » des lieux à la mode où il ne s'agit que de juxtaposer trois ingrédients, fussent-ils le mieux choisis et le mieux cuits du monde, reste un modèle où l'acte culinaire est réduit à très peu. C'est-à-dire tout le contraire d'une « cuisine cuisinée », que nous défendons.

Un chef est cuisinier et capitaine. Là on ne parlait que de cuisine. Un chef organise le travail de sa brigade, règle la cadence et les process pour parvenir à la réalisation idéale du plat qu'il a imaginée. Cela fait partie du métier, comme de bien acheter ses produits et de bien gérer son économie, mais cela vient compléter le métier de cuisinier.

Marc Esquerré,
Rédacteur en Chef du Guide 2015.



L'éthique de Gault&Millau

Depuis les années soixante, Gault&Millau est en quête permanente de l'alchimie magique qui s'opère dans un grand restaurant ou dans un bistrot de quartier, dans un vin de terroir ou dans un grand cru, dans un hôtel classique ou dans un haut lieu du design, quand savoir-faire, ingrédients et personnalités sont réunis pour le meilleur.

La sélection des établissements recommandés par Gault&Millau repose sur la qualité objective des évaluations de ses enquêteurs.

Celle-ci est garantie par :

1. l'indépendance totale vis-à-vis des établissements ;
2. le recrutement d'enquêteurs exigeants, gourmets et gourmands ;
3. l'anonymat des enquêteurs lors des évaluations ;
4. la visite dans des conditions normales de fréquentation ;
5. le règlement des additions ;
6. la mise à jour régulière par des évaluations annuelles ;
7. le croisement des informations avec les nombreux courriers de lecteurs.

Les citations, les distinctions, les notations et les classements des restaurants et hôtels dans le guide Gault&Millau sont totalement gratuits. C'est une sélection engagée, réalisée par nos enquêteurs anonymes et validée par la rédaction de Gault&Millau.

1 - Trophée du CUISINIER DE L'ANNEE

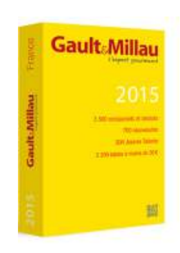
Yannick Alléno – Ledoyen, Paris 8ème, Ile-de-France

2 - Trophées des 8 GRANDS DE DEMAIN

Aurélien Crosato – Soléna, Bordeaux (33), Aquitaine
Frédéric Lefebvre – La Carambole, Schiltigheim (67), Alsace
Guillaume Monjuré – Palégrié, Lyon (69), Rhône-Alpes
Yohann Lemonnier – Initial, Caen (14), Basse-Normandie
Guillaume Foucault – Pertica, Vendôme (41), Centre
Julien Dumas – Lucas Carton, Paris 8ème, Ile-de-France
Anthony et Fumiko Maubert – Assa, Blois (41), Centre
Alexandre Mazzia – Restaurant Alexandre Mazzia, Marseille (13), Provence-Alpes-Côte-d'Azur, par ailleurs lauréat de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents

3 – Trophées des 28 JEUNES TALENTS

Christophe Lerouy, Alsace - **Vivien Durand**, Le Prince Noir, Lormont (33), Aquitaine - **Damien Livrozet**, Au Comptoir de Damien, Lusigny (03), Auvergne - **Keigo Kimura**, L'Aspérule, Auxerre (89), Bourgogne - **Baptiste Denieul**, Auberge Tiegezh, Guer (56), Bretagne - **Pauline Teston-Unger,** Les Linottes Gourmandes, Tours (37), Centre - **Benoît Doraphé**, L'Hibiscus, Orléans (45), Centre - **Maxence Gérard,** La Gourmandière, Carignan (08), Champagne-Ardenne - **Damien Hacquard,** Les Echevins, Mouzon (08), Champagne-Ardenne - **Julien Diaz,** Restaurant L'Oggi – Chez Charles, Lumio (20), Corse - **Anthony Serra**, Château de la Dame Blanche, Geneuille (25), Franche-Comté - **Adrien Ferrand**, KGB, Paris 6ème, Ile-de-France - **Arnaud Morel,** Habemus, Paris 2ème, Ile-de-France - **Oscar Garcia**, La Maison d'Uzès, Uzès (30), Languedoc-Roussillon - **Daniel Lutrand**, Le Pastis, Montpellier (34), Languedoc-Roussillon - **Cyril Auboiroux**, Les 7, Tulle (19), Limousin - **Charles Bentz**, Le 27 Gambetta, Nancy (54), Lorraine - **Nicolas Brousse**, Monsieur Marius, Toulouse (31), Midi-Pyrénées - **Quentin Bourdy et Noémie Honiat**, L'Univers, Villefranche-de-Rouergue (12), Midi-Pyrénées - **Simon Pagès,** Le Gabbro, Lille (59), Nord-Pas-De-Calais - **Yoann Lavalley,** La Table d'Hôtes, Ouistreham (14), Basse-Normandie - **Olivier Da Silva**, L'Odas, Rouen (76), Haute-Normandie - **Nicolas Coutand**, Les Genêts, Brem-sur-Mer (85), Pays de la Loire - **Sébastien Porquet**, La Table des Corderies, Saint-Valery-sur-Somme (80), Picardie - **Fabrice Salzat,** L'Art des Mets, Angoulême (16), Poitou-Charente - **Cyril Glémot,** Coteaux et Fourchettes, Cairanne (84), Provence-Alpes-Côtes-d'Azur - **Marco Vigano**, Aux Anges, Roanne (42), Rhône-Alpes - **Yann Espenel**, Carabasse, Pléoux (07), Rhône-Alpes



Le palmarès du guide Gault&Millau 2015 - suite

LES 2 NOUVEAUX 5 TOQUES

Frédéric Anton – Le Pré Catelan, Paris 16ème, Ile-de-France

Alexandre Gauthier – La Grenouillère, La Madeleine-sous-Montreuil (62), Nord-Pas-De-Calais

LES 3 NOUVEAUX 4 TOQUES



Eric Westermann – Buerehiesel, Strasbourg (67), Alsace

Fabien Lefebvre – L'Octopus, Béziers (34), Languedoc-Roussillon

Jean-Luc Rocha – Château Cordeillan-Bages, Pauillac (33), Aquitaine

LE TROPHÉE DU MEILLEUR SOMMELIER DE L'ANNÉE

Fabrice Sommier – Georges Blanc, Vonnas (01), Franche-Comté

LE TROPHÉE ACCUEIL

Maryse et Michel Trama – Michel Trama, L'Aubergade, Puymirol (47), Midi-Pyrénées

LE TROPHÉE DU MEILLEUR DIRECTEUR DE SALLE

Frédéric Kaiser – Epicure, Le Bristol, Paris 8ème, Ile-de-France

LES 80 «MAGNIFIQUES» : le collège des 17 « 5 toques » et des 63 « 4 toques »



Les Nouveautés 2015 du Palmarès

NOUVEAU : LE TROPHÉE DU MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE L'ANNÉE

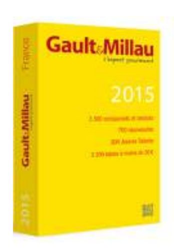
Toujours dans sa volonté de découvrir les Jeunes Talents de la restauration, Gault&Millau souhaite valoriser les Meilleurs Jeunes Sommeliers, pièces maîtresses des brigades des belles tables.

Sylvain Nicolas – Restaurant Guy Savoy, Paris 17ème, Ile-de-France

2 TROPHÉES DU MEILLEUR CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE

Fabien Berteau – Pur, Paris 2ème, Ile-de-France

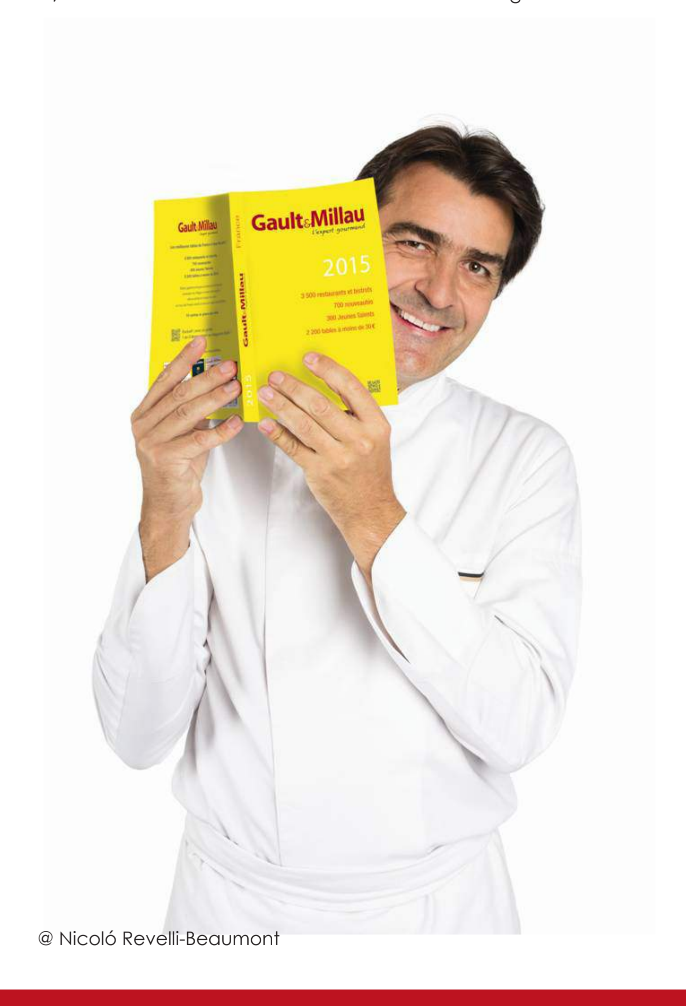
Alexis Albrecht – Au Vieux Couvent, Rhinau (67), Alsace



Yannick Alléno, Cuisinier de l'année 2015



Côme de Chérisey, Directeur de la Rédaction et Directeur Général de Gault&Millau, et Yannick Alléno, Cuisinier de l'année 2015 @ Julien Faure agence RÉA



@ Nicoló Revelli-Beaumont



Yannick Alléno à la Une du prochain magazine

Le Guide 2015 et le magazine Gault&Millau sortiront le jeudi 23 octobre.

Gault&Millau

N°69 OCTOBRE - NOVEMBRE 2014

l'expert gourmand

Cuisinier de l'année

Yannick Alléno

La quête de l'idéal

GUIDE 2015

La cuisine du partage récompensée

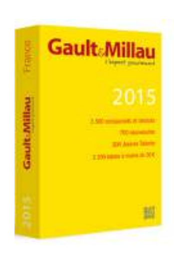
Gault&Millau
l'expert gourmand
France
2015
3 500 restaurants et bistrots
700 nouveautés
300 Jeunes Talents
2 200 tables à moins de 30€

Yannick Alléno
Pavillon Ledoyen
(Paris 8e)

40 CHEFS DÉVOILENT LEURS RECETTES

L 12679 - 69 S - F: 8,90 € - RD

Prix magazine : 8,90€



Pourquoi Yannick Alléno ?

Yannick Alléno – Ledoyen

Paris 8ème, Ile-de-France

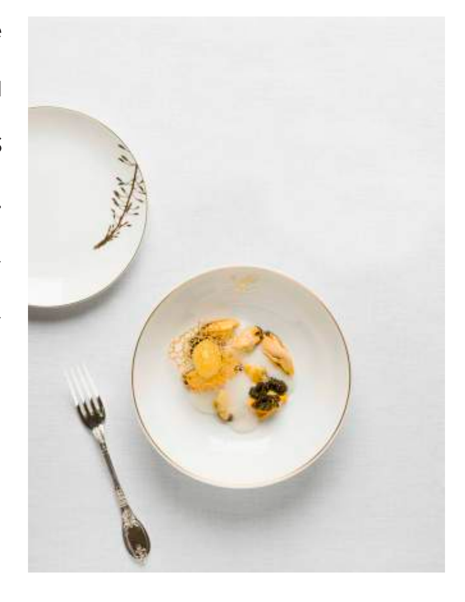
Nous entendons d'ici les commentaires : « Yannick Alléno, quelle découverte ! » ou « Mais c'était il y a dix ans qu'il fallait le nommer… » Alors, faisons un petit retour arrière : en 2003, Yannick Alléno a 16/20 au Scribe, il arrive au Meurice l'année plus tard, retrouve 16/20 en 2005, puis grimpe : 17/20 en 2006, 18/20 en 2007. C'est dans le guide 2010 qu'il connaît la consécration avec la cinquième toque, toujours au Meurice. Il conserve cette position à Courchevel au 1947, quitte le Meurice, réfléchit longuement, anime ses deux bistrots « Terroir parisien » où il mène une vraie démarche locavore, et s'installe chez Ledoyen au début de l'été 2014.

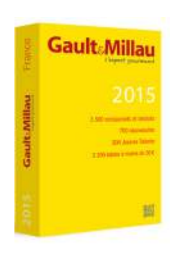


@ Geoffroy de Boismenu

Chez lui pour la première fois

Pour la première fois, seul dans une maison mythique, il décide et gère tout. Croyez-vous que le Yannick Alléno 2014 soit le même qu'en 2004 ou qu'en 2009 ? La réponse est non. A-t-il évolué depuis les cinq toques de 2010 ? La réponse est oui. Fondamentalement. En se démarquant avec un panache remarquable de ce qui avait fait sa très haute réputation, la grande et magistrale cuisine de palace, il a pris un très gros risque, avec une réussite que nous couronnons aujourd'hui. La cuisine de Courchevel, dans une salle de spectacle total, est une révolution d'idées, qu'il met désormais en pratique, en totale liberté, chez Ledoyen.





Le grand Alléno, c’est maintenant

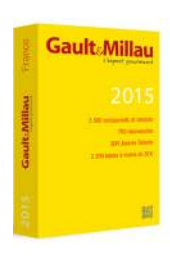
Nous aurions pu récompenser le technicien virtuose il y a sept ou huit ans. Mais le grand moment Alléno, c‘est maintenant. Sa réflexion sur la cuisine française et ses fondamentaux, les sauces, son travail sur les extractions, totalement abouti au point de proposer de véritables essences rares, de sole, de céleri, d‘épinard ou de crustacés dans des plats d‘une totale harmonie, marque un tournant, non seulement dans sa propre carrière, mais dans la vision du haut niveau actuel. Certains très grands noms, certaines très grandes maisons, ont légèrement rectifié la mire en tendant vers une perfection consensuelle. Alléno court le risque de la création pure dans un univers où l‘exposition et la concurrence sont maximales.



Et 2015, indiscutablement, c‘est son année.

Comme Gagnaire, Passard ou Veyrat dans leur génération, Yannick Alléno est un penseur de la cuisine qui traque avec l‘esprit d‘un artiste la saveur pure, le « bon absolu ». Chez lui, un pain de brochet ou un civet de cèpes deviennent des plats inédits, des prodiges jamais goûtés auparavant, et divinement bons. Le cuisinier de l‘année Alléno est donc, logiquement, Yannick Alléno.





« Une nouvelle étape dans ma vie de cuisinier »

« Etre désigné par Gault&Millau comme cuisinier de l'année a été une réelle surprise, je ne m'y attendais pas. Cela m'a fait d'autant plus plaisir que Gault&Millau a vite compris que mon arrivée chez Ledoyen marquait une nouvelle étape dans ma vie de cuisinier. En effet, je souhaite que mes prochaines années de cuisine soient différentes de celles que j'ai vécues jusque-là.

Les enquêteurs Gault&Millau sont d'excellents observateurs et le fait qu'ils me consacrent « Cuisinier de l'année » signifie qu'avec mon équipe nous sommes sur la bonne voie et que le travail gustatif et de recherche effectué ces dernières années porte ces fruits.

Je reçois cette distinction comme un encouragement.

Pourquoi maintenant ?

J'ai la chance de beaucoup voyager dans mon métier, de visiter de nombreux pays et de me confronter à des cultures diverses et variées, de goûter des saveurs inattendues. Riche de tout cela, je me suis concentré sur mon propre ADN, celui de la cuisine française, mais aussi sur ce que je suis, et j'ai ouvert une porte de créativité que je ne soupçonnais pas et que je n'avais pas encore explorée.

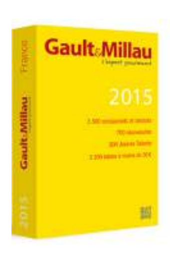
Mon ADN c'est la cuisine française et l'ADN de la cuisine française est à mon sens en partie fondé sur les sauces.

Je suis fier d'être un cuisinier qui cuisine.

Au quotidien, à mes fourneaux j'attache une attention toute particulière au goût, à la structuration des plats et à l'harmonie des saveurs. C'est là que je veux m'exprimer d'où mon travail sur les sauces modernes.

Merci à Gault&Millau d'avoir su cette année mettre le projecteur sur le travail de fond que nous avons mené avec mes équipes depuis mon départ du Meurice. »

Yannick Alléno



Critique du restaurant Ledoyen dans le Guide 2015

8, avenue Dutuit – Paris 8ème

Alléno le Magnifique. Qui bouleverse une fois de plus le paysage et la hiérarchie parisienne. Une fois de plus ? Allez y voir, celle-là n'est pas une routine, un éternel recommencement. *Le Yannick Alléno de 2014 n'est pas celui d'il y a 10 ans, ni d'il y a cinq ans, même pas celui d'il y a un an. Ce qui ne se réduit pas aux sophismes habituels de la Seine ayant coulé sous le pont Mirabeau ou de ce qui a été et qui n'est plus. Le chef du Ledoyen de cette année est un cuisinier et un homme nouveau. Christian Le Squer avait ici conquis cinq toques l'an passé, son successeur lui emboite le pas, et de façon pourtant bien différente. Yannick Alléno est un titi devenu prince, un encyclopédiste capable de raconter en un plat l'histoire de la cuisine française jusqu'à la science-fiction. A l'image du pain de brochet avec son extraction de crustacés allant jusqu'aux profondeurs de nos origines culinaires ou du civet de cèpes transfigurant le genre jusqu'à l'improbable. Il est le cuisinier de la geste compagnonnante comme celui de fulgurances uniques, comme cette petite bouchée de tartare de wagyu à vous arracher des larmes. Entre le Cheval Blanc de l'hiver courchevelois et l'étalon cabré façon Formule 1 du Ledoyen d'automne, Alléno propose une cuisine de très hauts sommets surfant sur l'azur, passant d'une étourdissante romance entre la moule du Mont-Saint-Michel et le caviar osciètre à la splendeur d'un turbot os à moelle artichaut qui ne doit à personne d'autre qu'à sa puissance créatrice. Ici, dans ces ors qu'il a déjà commencé à raviver au galop, l'histoire ne fait que commencer, l'équipe dirigée par Frédéric Pédrono fait le job dans un rythme tonitruant et la cave, encore timide et consensuelle, ne va sans doute pas tarder à se mettre au garde-à-vous. Tournez les pages, vous êtes dans le premier chapitre, et l'histoire, n'en doutez pas, sera passionnante.*



Alexandre MAZZIA - Restaurant Alexandre MAZZIA

Marseille (13), Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Il est tout sauf une étoile filante. Alexandre Mazzia, lauréat de la Dotation Gault&Millau est bien parti sur les chapeaux de roues dans cette salle contemporaine du quartier Paradis. Avec une affluence considérable qui lui a fait dépasser ses objectifs, avec une ribambelle de journalistes venus de toute la France, blogosphère comprise, et des papiers de découverte louangeurs un peu partout. La belle année, donc, pour celui que nous avions découvert il y a quelques années et qui confirme tout le bien et le potentiel que nous imaginions. L'ascension n'est pas moins fulgurante avec ce titre acquis dès la première année d'exercice, et récompensant une cuisine d'audace, de recherche, de personnalité. A défaut d'innover beaucoup dans l'imagerie classique, c'est une pétarade de saveurs, un feu d'artifice qu'il propose en jouant des saveurs et des couleurs, des associations et des textures. La technique, l'imagination, l'enthousiasme, il possède tout cela et d'autres qualités encore cachées et qui ne demandent qu'à se révéler à travers l'assiette.

C'est une pétarade de saveurs, un feu d'artifice qu'il propose en jouant des saveurs et des couleurs, des associations et des textures.

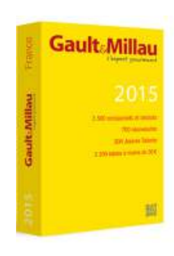
@ François Moura

Critique du Guide :

Alexandre Mazzia « Cuisine créative »

9, rue Rocca, Marseille 8ème (13)

C'est l'un des événements gastronomiques de l'année sur Marseille. Alexandre Mazzia, ex-Ventre de l'Architecte, a lancé sa première affaire en ce mois de juin, rue Rocca. Un chef que nous suivons depuis longtemps déjà et que nous accompagnons dans cette nouvelle aventure. Et notre première visite a confirmé tout le bien que nous pensons de ce jeune chef sensible. Vive, raffinée, presque émotive, sa cuisine ne laisse jamais indifférent, prenant tout son sens au fil d'un menu qui avance par petites touches, apportant chaque fois des sensations différentes, végétales ou minérales : maquereau brûlé au saté oeufs de poisson volant glace au wasabi graines de pavot et sésame, saint-jacques ananas peau de poulet grillé fleur de concombre et miso de coquilles d'huîtres, mousse de citron givrée goyave et stévia... Trois toques qui s'imposent comme une évidence pour ce nouveau spot de la gastronomie marseillaise.



Anthony et Fumiko MAUBERT – Assa

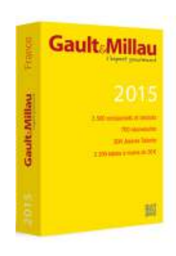
Blois (41), Centre

Dans son atelier-cuisine ouvert sur la salle zen contemporaine dominant la Loire, avec ses cheveux tirés en arrière et ses lunettes cerclées, il ressemble à un artisan très appliqué, un ébéniste ou un potier.
Dans le calme, penché sur son établi, son épouse japonaise à ses côtés, qui l'assiste notamment pour la pâtisserie, il façonne également de beaux matériaux, des produits qu'il commence à apprivoiser chez les éleveurs et agriculteurs proches, prenant le temps d'établir une relation durable. Le grand mot est là : rien de superflu et d'éphémère dans cette cuisine très moderne qui semble jouer du shiso comme un air à la mode. Pourtant, il suffit de saisir une bouchée très révélatrice, comme cette quenelle de brochet consoude ponzu, pour comprendre que ce chef multicultures, dans tous les sens du terme, peut réunir les époques, les provenances, les influences, avec cohérence, en donnant du sens et du goût.
A cinq minutes du centre de Blois, voilà une nouvelle destination sur laquelle le soleil ligérien s'est levé cette année.



Critique du Guide
Assa
189 quai Ulysse-Besnard, Blois (41)

Sur un concept, une nouveauté, une petite révolution, on peut faire venir le public n'importe où. Sur les bords de Loire, à deux kilomètres de la sortie de ville vers Tours. Anthony Maubert arrache le papier peint. Il aime le Japon, et son épouse Fumiko qui l'assiste et s'occupe des desserts dans la cuisine ouverte sur une salle lumineuse en deux niveaux descendant vers le fleuve. C'est très zen et très cool, les intitulés sont mystérieux ('introduction aux doux plaisirs, jardin et nature' pour l'entrée...), la carte des vins se limite à la Champagne et à la Loire (nommée 'vignoble du Liger' c'est tellement plus raffiné), avec des vedettes (Breton, Brochet, Mérieau) et les undergrounds comme on les trouve dans les bars à vins les plus pointus de Paris. Tout ce tralala qui, nous en sommes persuadés, s'estompera avec l'âge, ne peut masquer une réalité : le jeune homme est très doué, ce qu'il propose est excellent et la séquence entrée plat dessert, changée chaque jour, coûte 36€. Avec un amuse-bouche percutant (quenelle de brochet consoude ponzu), un fameux maquereau tomate avec une diabolique mayonnaise shiso, le quasi de veau haricots verts faisselle, un peu plus popote mais tout de même fort bon avant un dessert pêche jasmin gelée d'abricots et une tuerie de crème amande qui montrent le vrai talent, celui qui se nourrit de son sol (la vallée fournit l'essentiel de la carte) et rend animés des produits simples. De toutes les rencontres qu'a pu faire ce jeune chef, passé entre autres par le Gué de Selle, Bras, Donckèle, Nomicos, c'est à Marc Veyrat que nous penserons en premier lieu (même si la coloration nippo-brassienne est bien là), pour le triptyque indispensable à toute bonne cuisine : saveur, justesse, plaisir, qu'illustre avec tant de force l'homme au chapeau noir, en ajoutant l'indispensable ancrage avec sa région. Dans la salle, Maxime Lhôtellier anime l'espace avec gentillesse, précision, naturel en apportant une véritable érudition sur la cave.



Yohann LEMONNIER – Initial

Caen (14), Basse-Normandie

De la rencontre avec Yohann Lemonnier (il était notre invité avec d'autres jeunes chefs dans une rencontre intergénérations chez Christian Le Squer l'hiver dernier) nous est restée une phrase : « Serre la main de ton producteur » qui est emblématique de son travail à Initial, jolie table moderne toute proche du cœur de ville.

Sa cuisine est aujourd'hui bien en place, carrée, très expressive, avec de véritables idées d'auteur.

L'ancien cuisinier d'Agapé, excellente école pour tout savoir du bon usage de la mode et des modes, installé chez lui depuis bientôt deux ans avec son associé Yvan Michaud rencontré chez Stéphane Carbone, a déjà gravi quelques échelons. Sa cuisine étonnait, se montrait distrayante, presque ludique, elle est aujourd'hui bien en place, carrée, très expressive, avec de véritables idées d'auteur. Nul doute que ce chef précis et imaginatif, en plein dans son siècle, va encore progresser, en allant chercher le produit à la source, en exprimant les saveurs réelles de ce qui est bon, bien mûri, au meilleur de la saison, tout en conservant la dimension humaine sans laquelle rien de vraiment bien et sérieux ne peut se faire, y compris dans une cuisine. « Serre la main de ton producteur… ».



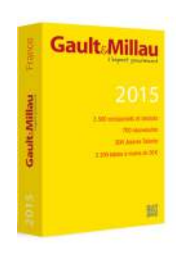
@ Florence Grall

Critique du Guide

Initial

24, rue Saint-Manvieu, Caen (14)

Le chef nouvelle vague, porteur de toutes les espérances sur la région, s'appelle Yohann Lemonnier. Il nous a montré cette année qu'en plus d'être bosseur et inspiré, il avait la tête bien pensante d'un artisan qui veut construire lui-même son histoire. 'Serre la main de ton producteur' a-t-il adopté comme devise, et cette proximité donne un sens à cette cuisine de l'instant sur le marché de saison. Dans cette salle en deux étages, contemporaine, presque un peu froide quand elle n'est pas remplie, il met le feu lui-même avec son complice Yvan Michaud pour donner le mode d'emploi : haricot beurre pamplemousse anchois, saint-pierre petits pois myrtille, lotte tomate, porcelet fleur de courgette... Sur la mode du plat slash apprise à l'Agapé parisien, il compose en évitant, le plus possible, la futilité de l'assemblage. Six plats, 50€ : suivez ce garçon, il en vaut la peine.



Aurélien CROSATO – Soléna

Bordeaux (33), Aquitaine

A chaque visite, un nouveau cran semble franchi, dans l'assurance, dans la perspective et dans l'harmonie. On a connu Aurélien Crosato jouant timidement des coudes dans la petite salle d'un quartier excentré près de Mériadeck. Il a fait aujourd'hui de son Soléna une de ces tables modernes et sûres qui font saliver à la pensée que l'on va connaître les nouveautés du mois. Excellent connaisseur et utilisateur de produits, notamment marins, le Jeune talent prend une dimension nouvelle en mettant en parallèle une jolie technique et une inventivité qui ne se tarit pas.



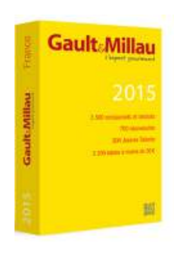
L'année 2014 est donc celle de l'épanouissement, avec l'attribution de la troisième toque et ce titre de Grand de demain qui lui va parfaitement. Le discret Aurélien sera cette fois encore un peu plus dans la lumière, mais il saura à coup sûr mettre à profit ce nouvel éclairage pour aller de l'avant, avec la précision et la modestie que nous lui connaissons. Et toujours, sans doute, ce qui est l'un des charmes de la maison, dans la même simplicité et modération tarifaire qui ont aussi fait le succès de Soléna.

Critique du Guide

Soléna

5, rue Chauffour, Bordeaux (33)

Dans un quartier qui bosse (tout près du Burdigala et de la rue Judaïque), ce Soléna est plus que jamais dans les tables à suivre. Et son jeune chef, Aurélien Crosato, déjà repéré à son arrivée en 2011 et nommé Jeune talent, est l'un des plus brillants de la nouvelle génération. Un décor simple et cohérent, un accueil qui toise un peu mais l'ambiance globale est détendue, pour habitués et connaisseurs. On vient humer le marché et se régaler loin des palaces pour une qualité voisine dans l'assiette, avec une recherche construite et maîtrisée : crème de riz basmati lait de coco et combava accompagnée d'une tartelette pintade crème de parmesan, longe de veau d'ici, façon tataki, vinaigrette wakamé, huître et haddock, saint-jacques de Port en Bessin, simplement rôties, châtaignes, potimarron, pistaches de Bronte (la meilleure sicilienne) : il y a de l'audace dans cette graine de champion, et les trois toques arrivent, sans faiblesse sur les desserts, malins et délicieux (citron bergamote, en nougat glacé et crème meringue muscovado grué), laissant penser que le talent du chef commence à être un peu grand pour les murs.... Jolie cave (vignerons actuels et caciques indémodables).



Julien DUMAS – Lucas Carton

Paris 8ème, Ile-de-France

Julien Dumas n'était pas né que les lecteurs des premiers guides Gault&Millau fantasmaient à l'idée de se retrouver un jour attablés à la mythique adresse de la place de la Madeleine. pensez donc ! Lucas Carton ! On en frissonne encore, et les « GMistes » de la première heure se souviennent de l'événement monumental constitué par le transfert d'Alain Senderens, le grand maître de l'Archestrate vers ce temple absolu.
L'histoire est malicieuse quand un jeune chef qui prend la relève depuis quelques mois seulement est nommé Grand de demain par Gault&Millau. On lui souhaite toute la bonne destinée de son prédécesseur comme de son mentor, Alain Ducasse.
Nous ne sommes bien sûr qu'au début de l'histoire et nous ne tirerons pas de plans sur la comète, mais les quelques repas pris cette année montrent autant un brillant élève, encore sage dans ses compositions, mais avec cette petite pointe dans l'assiette qui laisse augurer d'un certain potentiel. Respect du produit, et donc du client, une certaine modestie dans l'élaboration de la carte et des menus, les atouts, et les outils, sont là. Il ne reste plus qu'à avancer.
Un brillant élève encore sage dans ses compositions mais dont le potentiel est réel.



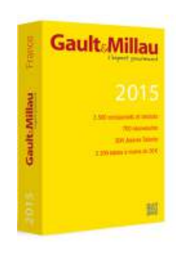
@ Fred Laures

Critique du Guide

Lucas Carton

9, place de la Madeleine, Paris 8ème

C'est un truisme, mais les maisons mythiques comme Lucas-Carton sont éternelles. Alain Senderens y a passé trente ans et garde un oeil sur la carte préparée par le talentueux Julien Dumas. Doit-on parler d'une énième renaissance ou d'une simple évolution, l'avenir nous le dira, mais le jeune homme, trentenaire école Ducasse, montre une belle virtuosité dans une cuisine que l'on pourrait qualifier de chic parisienne, l'étiquette Senderens bien accolée, mariages vins et assiettes inclus : carpaccio de daurade qui pleure (façon tigre, épicée), foie gras laqué betterave et raifort, lotte au curry vert très souple, en cuisson à basse température, moules d'Espagne avocat épicé, veau de lait de Corrèze artichauts poivrades émulsion coriandre, que la maison propose avec un savennières de Nicolas Joly, association maligne et très réussie pour son esprit champ sauvage entre chenin et coriandre. Saint-Honoré fraise d'excellente technique, service impeccable et trois toques à nouveau vigoureuses.



Guillaume MONJURÉ – Palégrié

Lyon (69), Rhône-Alpes

C'est presque une chaîne, une amicale, un réseau social. D'ailleurs, sur ce plan, Guillaume Monjuré est plutôt bien loti, car les foodies et les blogueurs de la planète restaurant lui rendent visite, virtuellement ou réellement, avec assiduité et bienveillance. Sans être autrement influencés, nous surveillions l'évolution de son Palégrié (c'est le nom de la rue en phonétique, ou en SMS si vous préférez) avec une grande attention. Cette année est la bonne : maturité, équilibre, justesse dans les compositions, dans une vision très moderne, quelques ingrédients, l'accent sur le produit, comme les leaders parisiens actuels, à l'image par exemple de son merlu de ligne vapeur avec des pommes de terre cuites dans l'eau de mer, salicornes et beurre blanc, assez symbolique de son travail, rappelant les racines tout en apportant sa propre contribution.

L'ambiance instillée par Guillaume et son équipe fait aussi partie du succès. Au coeur de la presqu'île, entre les bouchons et les tables institutionnelles, ce Palégrié est un vent de fraîcheur.

Maturité, équilibre, justesse des compositions, dans une vision très moderne.

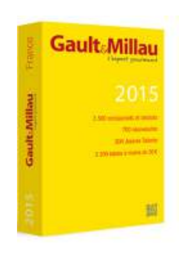


Critique du Guide

Palégrié

8, rue du Palais-Grillet – Lyon 2ème

Les foodies ne jurent que par Monjuré : pas de jour sans qu'un commentaire dithyrambique ne tombe sur cette table coqueluche, ce qui nous réjouit naturellement. Parce que dans sa simple échoppe de cette rue très centrale, Guillaume Monjuré fait le job, avec son sens de la cuisine autant que de son époque. Fraîcheur et simplicité, associations gagnantes révélant les saveurs, ne les masquant pas, ne les enrobant pas. Voilà le travail bien fait, et pas cher, avec les asperges grillées sur la braise, le merlu de ligne vapeur et d'excellentes pommes de terre cuites dans l'eau de mer, salicornes et beurre blanc, le filet de canard si bien accompagné de betteraves, cerises, câpres et foie gras. On se réjouit doublement : à 41€, un repas comme celui-là est une bénédiction, jusqu'à l'abricot à l'huile d'amandon crème glacée lavande. Petite cave bien vue, avec une sélection au verre.



Guillaume FOUCAULT – Pertica

Vendôme (41), Centre

Nous aurions pu tourner un épisode de Perdu de vue, lancer un appel à témoin. Heureusement, les nouvelles se propagent aujourd'hui plus rapidement qu'au Moyen Age, ce qui nous a permis de retrouver le jeune cuisinier qui nous avait tant séduit lors d'un repas à Uzès, il y a maintenant trois ans. Le Gard a coulé depuis, le pont romain est toujours là, mais Guillaume Foucault s'est installé loin d'ici, sur les bords du Loir guilleret et poétique.

A Vendôme, dans un autre pays de vignes, beaucoup plus proche de Paris, le jeune chef passé chez Senderens et Barbot a trouvé avec son épouse une petite affaire au cœur de la ville pour exprimer un potentiel qui ne s'est pas tari, loin de là. Sa science du beau légume bien utilisée est toujours là, les condiments, notamment asiatiques, n'ont pas de secret pour lui et il réveille dans sa région natale, le Perche (Pertica en est le nom latin) quelques variétés oubliées, comme la poire crapaud. Sobriété, pureté, expressivité, trois mots pour définir une cuisine déjà adulte qui va encore s'épanouir.



@ Mickael Bandassak

Critique du Guide

Pertica

15, place de la République – Vendôme (41)

On l'a retrouvé sur ses terres. Guillaume Foucault le Percheron (Pertica est le nom latin de sa région) connaît à Vendôme l'épanouissement qu'il cherchait, au coeur de la ville dans un décor brut et pur. Le Jeune talent Languedoc que nous avions découvert en 2011 à Uzès est chez lui et fait ce qu'il aime. Avec sa femme Quy Phi, l'ancien disciple de Pascal Barbot met en valeur les espèces endémiques oubliées dans sa région, relance la poire crapaud, parfume des assiettes de fleurs et de condiments savants, entre Asie et vallée du Loir. S'il était avec ses fans de food quelque part dans le onzième arrondissement de Paris, on penserait qu'il y a du plat 'slash' dans ces attelages à cuisson courte et à légumes en vogue (betterave, navet, concombre...). Dans son cas, on peut faire crédit à sa sincérité. Oui, l'huile de fleur d'aubépine était déjà à Uzès, les fleurs, les marinades, l'acidité revendiquée, mais tout cela dessine bien une personnalité qui s'affirme et rendra bientôt permanente la qualité entrevue sur le carré de cochon de Touraine cassis fève artichaut mariné ou l'excellent dessert fraise avec une crème diplomate, très discrètement soulignée d'épice poivrée. Cave sympa avec tous les copains de la Loire (Noella Morantin, Puzelat, Olivier Bellanger...) et d'ailleurs (Clairet, Pacalet, Nicq...).



Frédéric LEFEBVRE – La Carambole

Schiltigheim (67), Alsace

C'est une progression assez fulgurante à laquelle nous avons assisté à Schiltigheim grâce à Frédéric Lefebvre. Le jeune chef que nous avions juste remarqué l'an passé en lui attribuant une toque a mûri plus vite même que nous l'espérions. Et la table avec lui s'est transformée.

Si cette banlieue de Strasbourg aux allures de village paisible a souvent compté des tables étonnantes (on se souvient de celle de Serge Burckel il y a quelques années), nous avons beaucoup aimé l'évolution de celle-ci qui n'était au départ qu'un restaurant d'entreprise. Le jeune chef commence à y prendre ses aises et gagne une nouvelle toque dès cette année, ce qui annonce une carrière très prometteuse que ce titre de Grand de demain devrait booster encore davantage.



Dans son travail au quotidien en cuisine, il y a cet esprit moderne et sans œillères qui lui permet des associations osées qui n'oublient pas le terroir, et une utilisation déjà très mature des herbes et des épices. On ne peut que lui souhaiter de continuer à évoluer dans cette voie, en cherchant et en trouvant les saveurs justes qu'il semble explorer avec passion.

Un esprit moderne et sans œillères qui lui permet des associations osées.

Critique du Guide

La Carambole

14, avenue Pierre-Mendès-France – Schiltigheim (67)

D'abord restaurant d'entreprise d'une compagnie d'assurances, la table s'est ensuite ouverte au public. Devant le succès grandissant, la patronne perfectionniste et toujours aussi déterminée a fini par le déménager sur le toit de l'immeuble. Le résultat est surprenant avec de jolis volumes, des murs courbés qui apaisent l'esprit, des moquettes épaisses, une vue sur la Forêt-Noire, des tables rondes et bien mises en scène, une ambiance particulièrement chaleureuse, un service encore plus motivé et plus souriant. En un an, le jeune chef Frédéric Lefebvre a encore progressé : une élégante compression de foie gras de canard et jambon de Cecina de Léon, les crevettes sauvages, bien soutenues par les aromates et le jus de persil, associées aux escargots (est-ce un mariage vraiment heureux ?), le skreï très épais et à la cuisson juste, associé à la benoite urbaine, les ris de veau poêlés et joue braisée, avant la tarte à la rhubarbe et le feuille à feuille chocolat Maralumi de Papouasie bien équilibré avec un pain de gênes fort gourmand. Belle cave avec de jolies trouvailles au verre conseillée par le souriant sommelier Jérôme Georges.

Christophe Lerouy

Alsace

Après un joli parcours chez Ledoyen, Le Grand Véfour, Le Jardin des Sens et Amador à Mannheim, Christophe Lerouy a repris avec son petit frère Julien l'affaire familiale, dans une clairière de la route du Haut-Koenigsbourg. Après quelques mois d'exercice, il glanait trois toques et ce titre de Jeune Talent, avant de quitter à nouveau le nid. On le retrouvera sans doute cet hiver à Strasbourg pour une nouvelle aventure.

Vivien Durand – Le Prince Noir - p 355

Lormont (33), Aquitaine

La succession de Jean-Marie Amat est un énorme défi mais qui n'effraie visiblement pas ce chef aux épaules larges et à la tête bien faite. Une installation réussie, des premières expériences très encourageantes et, dans l'assiette, une vraie patte de chef.

Damien Livrozet – Au Comptoir de Damien - p 358

Lusigny (03), Auvergne

Revenu dans son village natal avec les meilleures intentions du monde, Damien Livrozet anime ce gros bourg entre Moulins et Bourbon-Lancy. Produits frais, confection soignée, le chef ne transige pas pour offrir une carte simple mais travaillée.

Keigo Kimura – L'Aspérule - p 103

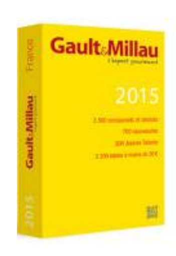
Auxerre (89), Bourgogne

L'école japonaise des Bons Enfants de Saint-Julien-de-Sault porte ses fruits. Keigo Kimura, passé chez Veyrat, a trouvé une jolie maison en plein centre d'Auxerre où il peut exprimer, dans la simplicité et à petit prix, un réel talent sur les cuissons et les associations.

Baptiste Denieul – Auberge Tiegezh - p 306

Guer (56), Bretagne

Ce tout jeune chef a complètement révolutionné la crêperie familiale en ajoutant une extension contemporaine, au propre comme au figuré, avec une cuisine assez bluffante dont on n'a pas fini de parler au cœur de la campagne morbihannaise.



Pauline Teston-Unger – Les Linottes Gourmandes - p 807

Tours (37), Centre

Ces Linottes sont à peine excentrées, à cinq minutes de la place Plumereau, mais la jeune chef mérite qu'on s'intéresse à son travail. Un répertoire bistrot bien actuel, une jolie patte avec des idées pour renouveler le quotidien.

Benoît Doraphé – L'Hibiscus - p 487

Orléans (45), Centre

Il a travaillé aux côtés de William Page au Lièvre Gourmand et chez Bardau, soit les deux plus belles tables de la ville. Benoît Doraphé utilise son bagage à bon escient dans une vision de bistrot moderne aux tarifs très accessibles.

Maxence Gérard – La Gourmandière - p 204

Carignan (08), Champagne-Ardenne

Le jeune pâtissier a rejoint l'auberge familiale pour perfectionner son travail de pâtissier. Bien lui en a pris : nos visites ont mis l'accent sur la qualité des desserts, un atout indéniable qui rejaillit sur toute la maison, une des meilleures du département.

Damien Hacquard – Les Echevins - p 444

Mouzon (08), Champagne-Ardenne

Cette vieille maison espagnole a vu passer de bons chefs. Une chance pour Mouzon qui retrouve avec Damien Hacquart et sa compagne Julie une nouvelle bonne table. Les intentions sont bonnes, les débuts prometteurs et la clientèle revient.

Julien Diaz – Restaurant L'Oggi - p 357

Lumio (20), Corse

Chic et farniente font bon ménage. Au fil des années, cette jolie maison à dix minutes de Calvi s'impose comme une des étapes phares de la côte avec un jeune chef talentueux qui fait grimper la cuisine.

Anthony Serra – Château de la Dame Blanche - p 295

Geneuille (25), Franche-Comté

Du renouveau dans le sage paysage franc-comtois où le classicisme se marie généralement aux riches produits locaux. Antony Serra secoue le cocotier, mettant à profit le bagage et les idées pour faire évoluer la cuisine des morilles et du vin jaune.



Adrien Ferrand – KGB - p 526

Paris 6ème, Ile-de-France

Quoi de plus vivifiant pour un jeune chef que de travailler aux côtés de William Ledeuil les condiments et les herbes du monde entier. Le jeune chef profite, apprend et donne sa propre version dans une cuisine pleine de parfums et d'idées.

Arnaud Morel – Habemus - p 511

Paris 2ème, Ile-de-France

Son Habemus propose une carte bistrotière de bon aloi pour tous les mangeurs du quartier qui cherchent le meilleur rapport prix-plaisir. Le jeune chef ajoute quelques pincées personnelles sur des produits malins et saisonniers.

Oscar Garcia – La Maison d'Uzès - p 814

Uzès (30), Languedoc-Roussillon

L'ancien second de Franck Putelat a trouvé une piste d'atterrissage semée de fleurs pour sa première grande table en tant que chef, et il honore la sélection. Qualité du dressage, recours aux producteurs locaux, sérieux et rigueur, autant d'atouts prometteurs pour cette jeune cuisine.

Daniel Lutrand – Le Pastis - p 434

Montpellier (34), Languedoc-Roussillon

Cette table de la vieille ville, toute calme en journée, plus animée le soir, a connu de bons chefs. Le dernier en date, passé par l'Astrance et chez Mathieu de Lauzun aura donc été le premier à glaner deux toques, à suivre de près.

Cyril Auboiroux – Les 7 - p 812

Tulle (19), Limousin

Les projecteurs se sont rarement braqués sur la préfecture de Corrèze sur le chapitre gastronomique. Raison de plus pour fêter l'arrivée de Cyril Auboiroux, très prometteur jeune chef formé chez Alain Ducasse, et de son épouse.

Charles Bentz – Le 27 Gambetta - p 448

Nancy (54), Lorraine

Il fut l'un des premiers jeunes détectés cette année : Charles Bentz a la jeunesse, la fougue mais aussi le talent. Notamment celui de proposer une cuisine très personnelle à petits prix, en faisant l'effort de cuisiner, d'inventer, de combiner avec beaucoup d'à propos.

Nicolas Brousse – Monsieur Marius - p 794

Toulouse (31), Midi-Pyrénées

Un de plus ! Nicolas Brousse, déjà primé en Languedoc lorsqu'il officiait au Petit Comptoir, reçoit le même trophée dans des circonstances différentes, maître chez lui, dans un bistrot enfiévré du centre de Toulouse, avec une cuisine fraîche, vivifiante, réjouissante.

Quentin Bourdy et Noémie Honiat – L'Univers - p 831

Villefranche-de-Rouergue (12), Midi-Pyrénées

Ils sont souriants, aussi doués l'un que l'autre, et ils entraînent dans l'hôtel familial, une ribambelle de jeunes et de moins jeunes dans une féria gourmande impressionnante, la clientèle comme la brigade, pour faire de cette maison une auberge swinguante et euphorisante.

Simon Pagès – Le Gabbro - p 343

Lille (59), Nord-Pas-De-Calais

L'emblème du renouveau lillois : avec ses copains de Mange Lille, avec lesquels il partagera certainement ce trophée, le jeune chef montre la vitalité d'une ville en plein boom gastronomique, avide de belles assiettes modernes comme celles de Simon Pagès.

Yoann Lavalley – La Table d'Hôtes - p 489

Ouistreham (14), Basse-Normandie

Du beau travail pour un chef qui possède déjà une belle expérience, en ayant œuvré aux côtés de David Etcheverry dans la banlieue rennaise. Désormais chez lui avec son épouse, en bord de mer, il profite d'un bon vent marin qui le pousse favorablement.

Olivier Da Silva – L'Odas - p 707

Rouen (76), Haute-Normandie

Petit à petit, la bonne cité normande secoue des orteils un peu trop engourdis de tradition. Olivier Da Silva contribue à ce mouvement que l'on espère durable, apportant des idées bien traduites, qu'il va personnaliser au fil des saisons.

Nicolas Coutand – Les Genêts - p 173

Brem-sur-Mer (85), Pays de la Loire

Nous l'avions remarqué à Mirepoix, en Ariège, et Gault&Millau suit toujours le parcours des jeunes chefs talentueux comme Nicolas Coutand, qui a trouvé une jolie maison au bord de l'Atlantique pour développer une cuisine de produits, à la fois simple et raffinée.



Sébastien Porquet – La Table des Corderies - p 753

Saint-Valery-sur-Somme (80), Picardie

Du nouveau en baie de Somme avec cet hôtel confortable et moderne qui a trouvé en Sébastien Porquet un jeune chef très respectueux et avide des produits locaux. Actuel dans les idées et la réalisation, il s'attache avec détermination à défendre le terroir.

Fabrice Salzat – L'Art des Mets - p 85

Angoulême (16), Poitou-Charente

Il a été le cuisinier talentueux de Côté Gourmet, que nous avions honoré à son époque. Il revient au meilleur de sa forme, alliant un savoir-faire classique solide pour des assiettes dans l'air du temps.

Cyril Glémot – Coteaux et Fourchettes - p 183

Cairanne (84), Provence-Alpes-Côtes-d'Azur

Nous l'avions remarqué l'an passé et Cyril Glémot confirme tout le bien que nous pensions de lui. Au coeur des vignes de Cairanne, cette maison offre, grâce à ce chef d'origine bretonne, une cuisine à double culture du meilleur goût, et deux belles toques.

Marco Vigano – Aux Anges - p 693

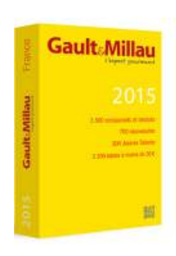
Roanne (42), Rhône-Alpes

Les lettres de noblesse de la cuisine italienne, dans l'esprit de simplicité d'une trattoria. Loin des pizzas à la chaîne, Marco Vigano offre le meilleur de sa culture transalpine mariée à une belle imagination, traduite avec esprit et savoir-faire.

Yann Espenel – Carabasse - p 653

Pléoux (07), Rhône-Alpes

C'est la jolie surprise ardéchoise de l'année que cette auberge bien tenue entre Saint-Ambroix et les Vans. Yann Espenel et son épouse mettent en avant les produits du cru dans une vision d'aujourd'hui, sur l'élevage local, les légumes, les fromages.

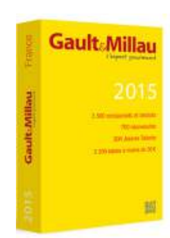


Frédéric Kaiser – Epicure, Le Bristol

Paris 8ème , Ile-de-France

Il a le sourire et la compétence, la mémoire de tous les plats d'Eric Fréchon qu'il sait décrire dans chaque détail, il est l'appui idéal pour transmettre les idées du chef et animer avec brio la salle très exigeante du Bristol. Nous avions relevé tout le talent de Frédéric Kaiser lorsqu'il officiait à la Chèvre d'Or aux côtés de Philippe Labbé, il excelle une fois de plus dans ce poste stratégique d'une des places les plus en vue de la capitale. Un grand bosseur qui sait parfaitement sortir du « récité par coeur » pour établir un contact personnalisé avec chaque table.





Les 2 nouveaux 5 toques

Frédéric ANTON – Le Pré Catalan

Paris 16ème, Ile-de-France

Une vraie leçon de veau... Donnée par Frédéric Anton, totalement maître de son art et capable, sur quelques classiques de la cuisine française, une blanquette, une joue de veau confite, un ris de veau longuement et doucement cuit au sautoir, d'aller vers l'exceptionnel. Et, dans ce cadre royal, avec un Jean-Jacques Chauveau en idéal maître de cérémonie, c'est une leçon tout court, de grande maison, de qualité d'accueil, d'excellence que l'on prend au Pré Catelan, comme un modèle français, un lieu d'une folle élégance où l'on peut vous servir en amuse-bouche un véritable et délicieux potage (oignon, petit pois). La parade se déroule en une suite d'émerveillements, pour les prouesses techniques, mais surtout pour l'équilibre et la saveur, entre le crabe et le caviar, en trois services voluptueux, sur le turbot en deux façons, aux algues et beurre aux zestes de citron vert ou avec une vierge câpres du plus bel effet. Voilà le Frédéric Anton devant lequel on tire le chapeau, dans une prestation globale qui inspire autant de plaisir que de fierté de connaître un tel exemple de fête nationale. On associe bien sûr dans l'éloge Chrystelle Brua, Pâtissier de l'année en 2013, et qui revisite avec malice la fameuse pomme en sphère croustillante du chef, avec une pêche très expressive en forme de boule de Noël. Cave magnifique, particulièrement complète par ses verticales en bourgogne, mais très riche partout, dans une camme de prix permettant de se faire de grands plaisirs de 60 à 300€ et beaucoup plus si affinité, les propriétaires des régions émergentes étant très bien ciblés (Quinonero, Marjorie Gallet, Férigoule...).

Alexandre GAUTHIER – La Grenouillère

La Madelaine-sous-Montreuil (62), Nord-Pas-De-Calais

La scène la plus excitante et la plus originale de France ? Elle est dans cette petite chaumière de famille d'un hameau campagnard. A l'extérieur, on imagine la cheminée, les bottes de papy et le setter, affalé sur le tapis, rêvant de bécasses. A l'intérieur, c'est Momofuku version française, Manhattan sur Canche, et tour de Babel du parler la bouche pleine. Alexandre Gauthier est le général de brigade que tout le monde a envie de suivre, le Hoche de la Madelaine qui s'élance sabre au clair. Parce qu'il fait une cuisine délivrée comme un art populaire dans une expression inconnue, de traits et d'éclairs, de projection d'idées : le melon et le tourteau, la laitue de mer et la fraise verte, la mirabelle et le blanc d'œuf punchés par un vinaigre de xérès, le pigeon le cèpe et la moutarde comme une fable pour enfants complices. Cette rafale de bouchées, vertigineuses pour la plupart, montre en profondeur beaucoup de sens et de technique, jusque dans les grenouilles meunière, le boeuf en compression à l'armoise au subtil fumé, le saint-pierre et végétaux marins ou le fabuleux ris de veau abricot jouant sur la texture et l'oxydation. Une cuisine qui met aussi à jour quelques produits divins, comme l'amanite des césars magiquement mariée à la pêche blanche ou les haricots beurre entourant un cabillaud pourtant bien débrouillard, et qui en révèlent d'autres, comme la pomme de terre au praliné salé, et la rhubarbe liseron, une merveille de goût et de croquant en dessert. C'est du Basquiat sur assiette, en limite de l'improvisation qui n'en est pas, avec la même dimension d'urgence et d'éphémère. Alexandre souhaite que ses convives ne passent pas leur temps à photographier les plats. Il a raison. Non seulement pour rester dans l'émotion du moment dans une séquence qui va crescendo, mais aussi à notre sens, pour que le souvenir des impressions, et les impressions du souvenir, supplantent ceux d'une carte postale. Comme une expo comète qu'il ne faut pas rater, il n'est donc pas question de passer trop de temps sans connaître cet espace d'art contemporain. Très agréable jeune service international en bretelles et chemise blanche (particulièrement seyant pour les jeunes filles) mené par Pascal Garnier, qui administre également une cave très appétissante, bourrée de bonnes intentions et de beaux flacons, toujours en évolution d'une année à l'autre.

Les 3 nouveaux 4 toques

Eric WESTERMANN – Buerehiesel

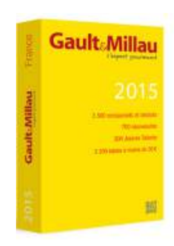
Strasbourg (67), Alsace

Esprit de fête et modernité : voilà ce qu'exprime cette maison de plaisir au coeur du parc de l'Orangerie. Le Buerehiesel fait rêver, et le rêve se prolonge ! Eric Westermann a le bagage, le goût, l'envie pour rendre possible ce bonheur durable. Et s'il est clair que les grenouilles aux schniederspattle ou la volaille en baeckeoffe aux truffes sont nécessaires, il est aussi patent que chaque jour, l'étonnement et le renouvellement sont indispensables. Le chef répond au cahier des charges sans abandonner le style 'Bubu', le tartare de saint-jacques poudré de truffe s'accompagne d'une rustique crème de panais, le bar vapeur, superbe avec un hachis d'huître, va sur une crème réduite au riesling, la pomme de ris de veau parfaite dans le moelleux croustillant, avec les premières asperges vertes et morilles. Des racines, régionales et paysannes distillées avec générosité dans une carte bien de son temps, voilà pourquoi les sourires, très nombreux, fleurissent à chaque repas jusqu'aux desserts de même philosophie, gourmands et créatifs, facilités par un service lui aussi alerte, vivant et proche, dirigé avec intelligence. La cave a réponse à tout, ou presque, impressionnante sur la région, et commentée avec brio par un brillant sommelier expert sur ses terroirs.

Fabien LEFEBVRE – L'Octopus

Béziers (34), Languedoc-Roussillon

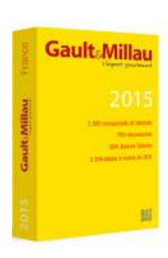
Les Biterrois sont connaisseurs. Et le sont devenus un peu plus avec Fabien Lefebvre qui leur a fait découvrir d'autres saveurs, un autre style, presque une nouvelle restauration. Dans ce lieu contemporain pour esthètes, chaque bouchée a un sens, et le chef sait mener une séquence dans la volupté et l'harmonie, passant de l'acidulé au iodé, du salé au sucré, avec distinction et équilibre. Vous le suivrez ainsi en confiance dans ses formules en six ou huit plats à 65 et 85€, toute la carte étant ardemment comestible : langoustines rôties aux fruits rouges acidulés, rouget de roche, houmous falafels de seiche, jus à l'encre, barbecue d'agneau, aubergines miso, des intitulés courts qui cachent un travail d'une très grande précision. Très bon service, enlevé et discret, cave remarquable également, en recherche permanente de découvertes.



Jean-Luc ROCHA – Château Cordeillan-Bages 

Pauillac (33), Aquitaine

Faire à nouveau de Cordeillan-Bages un phare gastronomique, capitaliser et attirer de nouveaux clients sur son nom (après celui de Thierry Marx, ce n'est pas si facile), voilà le challenge désormais réussi par Jean-Luc Rocha, totalement adopté et reconnu par ses pairs, mais mieux encore par la clientèle du moment. Car le MOF 2007 sait aujourd'hui, en 2014, que le public, et ses attentes, ont changé, y compris dans un ensemble luxueux comme ce château dans le vignoble. Il y répond sans trembler, avec une carte très bien posée, imaginative mais ni fusionnante ni aventureuse, aux bases solides : mille-feuille de crabe, fenouil, anis, sorbet piquillos cardamome, filet de maigre rôti, tartare de tomate et pesto, pigeonneau légèrement fumé, mousserons et rhubarbe en réduction de betterave... Desserts plaisants, bon menu du moment à 90 ou 140€ (en trois plats plus dessert), service et ambiance distingués et modernes, accordant une grande attention aux habitués et VIP. L'une des plus belles hôtelleries de la région, aménagement contemporain au coeur d'une belle demeure classique, chambres très jolies et actuelles, aux lignes fluides, offrant la vue sur les vignes et le parc. Piscine chauffée, fitness, massage...



Le trophée du meilleur sommelier de l'année 2015

Fabrice SOMMIER – Georges Blanc

Vonnas (01), Franche-Comté

Un sommelier qui écoute avant de conseiller, qui ne donne pas de leçon mais fait partager, donne les bonnes informations et aide réellement les convives à trouver dans une très vaste carte des vins ce qui leur convient le mieux pour un repas de fête, c'est peut-être la définition idéale du métier tel que le pratique

Chez Georges Blanc, son érudition en vins de Bourgogne, mais aussi de toute la vallée du Rhône, sa connaissance des climats et des millésimes en font un des pilotes majeurs des soirées réussies à Vonnas.



@ Luc Monnet

NOUVEAU : Le trophée du meilleur jeune sommelier de l'année

Sylvain Nicolas – Restaurant Guy Savoy

Paris 17ème, Ile-de-France

Sylvain Nicolas, c'est la connaissance discrète, la gentillesse, l'aisance avec chaque table et une bonne dose de psychologie pour ajuster le meilleur choix avec le sourire. Un jeune homme qui ne se laisse déstabiliser, ni par les ministres, ni par les capitaines d'industrie qui passent chez Guy Savoy, et qui, en revanche, sait dénicher l'insolite pour l'aventureux, le classique bien placé ou le noble flacon pour ceux qui veulent se rassurer et se faire chouchouter. Dans l'atmosphère unique des salons de Monsieur Guy, le jeune sommelier s'adapte avec élégance et compétence à toutes les demandes.



@ Laurence Mouton

Fabien BERTEAU – Pur

Paris 2ème, Ile-de-France

Comme le dit le chef du pur, Jean-François Rouquette : « Je voulais quelqu'un qui ait la maîtrise de la pâtisserie traditionnelle, mais qui puisse aussi faire voyager dans ses desserts. » A cet égard, Fabien Berteau est bien le candidat idéal. pour le groupe Hyatt, il a évolué à Sydney, en Inde, possède une culture anglo-saxonne des grands hôtels internationaux, mais aussi la finesse des préparations japonaises ou le goût des épices acquis dans ses voyages en Asie. Au pur, et dans la continuité du chef, il propose de très jolis desserts d'invention dont l'assise technique est remarquable. Et Jean-François Rouquette d'ajouter : « Il a une autre qualité importante, celle de savoir travailler en équipe, et de faire grandir les autres. »



Alexis ALBRECHT – Au Vieux Couvent

Rhinau (67), Alsace

C'est toute la générosité, la rondeur, le plaisir du partage que l'on retrouve dans les réalisations d'Alexis Albrecht. Déjà récompensé lors d'un Gault&Millau Tour Alsace, le jeune pâtissier travaille en famille, notamment en cuisine avec son père Jean, et en parfaite entente, pour diffuser en salle cette bonne humeur communicative de véritables épicuriens. Dans son travail, Alexis apporte toute la minutie du pâtissier mais aussi la jovialité et la gourmandise d'un apôtre de la douceur, maniant à loisir les épices, le chocolat ou les fruits de saison avec le même esprit d'innovation sur des bases traditionnelles.





Maryse et Michel Trama – Michel Trama, L'Aubergade

Puymirol (47), Midi-Pyrénées

Ils sont indissociables et leur maison est un paradis. Michel Trama, déjà nommé deux fois Cuisinier de l'année Gault&Millau, possède une grande habitude des honneurs, et le recul nécessaire pour en accueillir d'autres avec bienveillance. Avec Maryse, il forme un couple de haut professionnalisme qui ennoblit le métier d'aubergiste. L'Aubergade est un havre d'un raffinement incroyable, et le privilège rare d'un moment dans cette maison bénie doit beaucoup à la personnalité de ses hôtes. La chaleur, l'intelligence, de la tête et du coeur, si loin de l'uniformité glacée d'un palace, si près de la vérité.



Les 80 magnifiques : le collège des 17 « 5 toques » et 63 « 4 toques »

Les 17 « 5 toques » 

■ Arles
L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL

■ Bonnieux
RESTAURANT ÉDOUARD LOUBET

■ Paris 7e
L'ARPÈGE

■ Paris 8e
LEDOYEN

■ Paris 8e
PIERRE GAGNAIRE

■ Courchevel
LE 1947

■ Eugénie-les-Bains
LES PRÉS D'EUGÉNIE - MICHEL GUÉRARD

■ Fontjoncouse
AUBERGE DU VIEUX PUITS

■ Paris 16e
L'ASTRANCE

■ Paris 16e
LE PRÉ CATELAN N

■ Paris 17e
RESTAURANT GUY SAVOY

■ La Madelaine-sous-Montreuil
LA GRENOUILLÈRE N

■ Lorient
L'AMPHITRYON

■ Megève
FLOCONS DE SEL

■ Roanne
MAISON TROISGROS

■ Saint-Bonnet-le-Froid
RÉGIS ET JACQUES MARCON

■ Tinqueux
L'ASSIETTE CHAMPENOISE



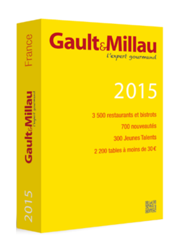
Les 80 magnifiques : le collège des 17 « 5 toques » et 63 « 4 toques »

Les 63 « 4 toques »



- **Arbois**
  JEAN-PAUL JEUNET
- **Baerenthal**
  L'ARNSBOURG
- **Béziers**
  OCTOPUS (N)
- **Busnes**
  LE MEURIN
- **Cannes**
  LA PALME D'OR
- **Carcassonne**
  LE PARC FRANCK PUTELAT
- **Chagny**
  LAMELOISE
- **Collonges-au-Mont d'Or**
  PAUL BOCUSE
- **Colomiers**
  L'AMPHITRYON
- **Courchevel**
  LE CHABICHOU
- **Garons**
  RESTAURANT ALEXANDRE
- **Grasse**
  LA BASTIDE SAINT-ANTOINE
- **Grenoble**
  LE FANTIN LATOUR
- **Haute-Goulaine**
  MANOIR DE LA BOULAIE
- **Illhaeusern**
  L'AUBERGE DE L'ILL
- **Joigny**
  LA CÔTE SAINT-JACQUES
- **Kaysersberg**
  LE CHAMBARD
- **La Plaine-sur-Mer**
  ANNE DE BRETAGNE
- **La Turbie**
  HOSTELLERIE JÉRÔME
- **Laguiole**
  BRAS
- **Le Castellet**
  RESTAURANT CHRISTOPHE BACQUIÉ
- **Le Havre**
  RESTAURANT JEAN-LUC TARTARIN
- **Leucate**
  KLIM & CO
- **Marseille**
  PASSÉDAT - LE PETIT NICE
- **Menton**
  MIRAZUR
- **Monaco**
  LE LOUIS XV ALAIN DUCASSE
- **Monaco**
  RESTAURANT JOËL ROBUCHON
- **Montpellier**
  LE JARDIN DES SENS
- **Nantes**
  L'ATLANTIDE
- **Narbonne**
  LA TABLE SAINT-CRESCENT
- **Noirmoutier-en-l'Ile**
  RESTAURANT LA MARINE
- **Noyal-sur-Vilaine**
  AUBERGE DU PONT D'ACIGNÉ
- **Paris 1er**
  CARRÉ DES FEUILLANTS
- **Paris 1er**
  LE GRAND VÉFOUR
- **Paris 1er**
  LE MEURICE ALAIN DUCASSE
- **Paris 1er**
  SUR MESURE PAR THIERRY MARX
- **Paris 2e**
  PUR
- **Paris 4e**
  L'AMBROISIE
- **Paris 6e**
  ZE KITCHEN GALERIE
- **Paris 7e**
  JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
- **Paris 8e**
  APICIUS
- **Paris 8e**
  EPICURE, HÔTEL BRISTOL
- **Paris 8e**
  LE CINQ
- **Paris 8e**
  TAILLEVENT
- **Paris 16e**
  LA GRANDE CASCADE
- **Paris 17e**
  MICHEL ROSTANG
- **Pauillac**
  CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES (N)
- **Plomodiern**
  AUBERGE DES GLAZICKS
- **Pont-de l'Isère**
  MICHEL CHABRAN
- **Puymirol**
  MICHEL TRAMA, L'AUBERGADE
- **Reims**
  LE PARC
- **Rouen**
  GILL
- **Saint-Tropez**
  LA VAGUE D'OR, RÉSIDENCE LA PINÈDE
- **Saulieu**
  LE RELAIS BERNARD LOISEAU
- **Strasbourg**
  BUEREHIESEL (N)
- **Toulouse**
  MICHEL SARRAN
- **Uriage-les-Bains**
  LES TERRASSES D'URIAGE
- **Valence**
  PIC
- **Val-Thorens**
  RESTAURANT JEAN SULPICE
- **Veyrier-du-Lac**
  RESTAURANT YOANN CONTE, BORD DU LAC
- **Vichy**
  MAISON DECORET
- **Vienne**
  LA PYRAMIDE
- **Vonnas**
  GEORGES BLANC

(N) Nouveau dans sa catégorie



Les partenaires du lancement du Guide Gault&Millau 2015



Le Château historique
d'André Lurton en Pessac-Leognan.



Deux grands noms de Saint-Julien.



En blanc et rouge un délicieux
Pessac-Leognan.



Les grands verres à dégustation.



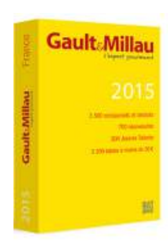
Une superbe propriété de
Saint-Emilion ouverte au public.



La fraîcheur acidulée
d'un grand terroir.



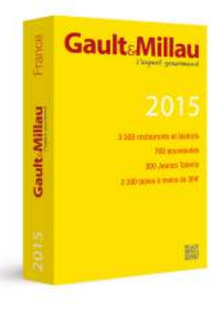
Un grand cru du Médoc classé en 1855.



Gault&Millau : bien plus qu'un guide

La sortie du guide est l'occasion, chaque année, de refaire le point sur la marque, ses territoires et son redéploiement initié par la nouvelle équipe il y a 3 ans.

Les Guides



- Le Guide France 2015 (sortie le 23 octobre 2014) est complété par 8 guides régionaux : Paris, PACA, Rhône-Alpes, Grand Est, Grand Ouest, Nord, Sud-Ouest, Centre.

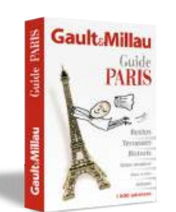


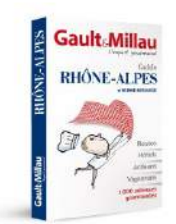


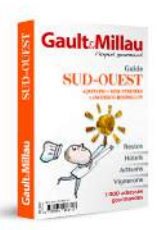














- Le Guide Champagne



- Les Guides à l'international

  Historiquement présent en Europe où il est leader, en particulier en Belgique, Allemagne, Autriche et Suisse, Gault&Millau accélère son développement au-delà des frontières européennes. Après la Chine en 2012, Gault&Millau sort son premier guide en Australie en novembre 2013. En 2014, destination le Maroc et la Pologne !

Nouveau : la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents

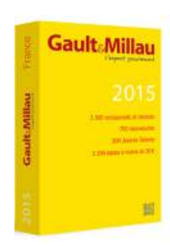
L'idée a germé dans la tête de Côme de Chérisey, Directeur général de Gault&Millau, il y a 2 ans. Elle part d'un constat simple: « les banques aident facilement les artisans, mais elles suivent beaucoup plus difficilement les restaurateurs. » D'où l'idée de ce projet de Dotation qui réussit à contrer la frilosité des banquiers avec les futurs « grands » de la gastronomie française.

Cette Dotation, en matériel, en services et en produits, a pour but d'aider à la première installation de jeunes chefs. Au-delà de la Dotation, le repérage par Gault&Millau d'un jeune chef à fort potentiel est une caution formidable auprès des banques et des fournisseurs car bien entendu, c'est l'assurance d'être suivi par Gault&Millau et donc au final par toute la profession.

Comment ça se passe ?

Gault&Millau réalise, en 2014, un Tour de France en quatre étapes : Marseille (la première étape), Lyon, Paris et Bordeaux. Les grands chefs parrainent la Dotation. A chacune de ces quatre étapes, Gault&Millau réunit, lors d'un déjeuner chez un chef aîné-parrain impliqué dans la transmission, 30 Jeunes Talents de la région qui comptent et remet une Dotation à 3 lauréats.

Ces trois lauréats sont de jeunes chefs de cuisine repérés par Gault&Millau depuis plusieurs années pour leur potentiel de futurs grands chefs, mais aussi de chefs d'entreprise. Les trois lauréats reçoivent un « package » en produits et en matériel d'une valeur de 25 000 euros environ, adapté aux besoins de chacun. Douze jeunes chefs de cuisine seront ainsi récompensés en France chaque année par une Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents.



Les partenaires

Tous les partenaires de la Dotation Gault&Millau pour les Jeunes Talents sont déjà engagés auprès de la restauration et très soucieux de faire profiter les jeunes chefs de leur expertise. La diversité des enseignes partenaires reflète aussi la volonté d'un pari sur l'avenir par des marques et des créateurs qui se sont eux-mêmes illustrés dans l'excellence.

Bonnet Thirode, leader français des équipements de cuisine pour professionnels mettra au service des lauréats un équipements high-tech déjà prisé des professionnels ; Métro, le célèbre distributeur offrira l'expertise de ses 45 000 références de produits, la Maison Rougié réputée pour ses foies gras fournira gracieusement dès la première année 1 000 escalopes aux lauréats ; la maison Kaviari dont l'ADN est le caviar, les aidera à anoblir leurs assiettes après les avoir formés à l'univers de l'ensemble de ses produits. La célébrissime marque scandinave Bodum partagera ses 70 ans d'expériences en design et bien plus, tandis que Mauviel offrira un équipement de cuisson gravé à leurs initiales.

Les partenaires de la Dotation :









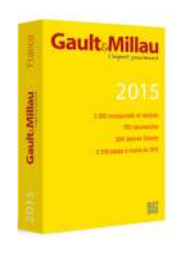






Les neuf premiers Lauréats 2014

Repérés depuis plusieurs années par les équipes de Gault&Millau, les premiers lauréats de la Dotation Gault&Millau sont de fortes personnalités, rencontrées à des étapes différentes de leur parcours.



PACA

ALEXANDRE MAZZIA

Un destin peu commun pour cet artiste né à Pointe-Noire au Congo. Après 14 années passées face à la mer, l'homme trace son sillon, de Fauchon (période Pierre Hermé) jusqu'à devenir le bras droit de Santi Santamaria en Espagne. Partout où il passe, il impose sa cuisine dans le paysage gastronomique. Sa cuisine subjugue celui qui la découvre autant par son esthétisme, par la puissance de ses goûts et un regard unique. Avec son nouveau restaurant s'ouvre un univers à part, un lieu intimiste, une décoration sur mesure.

G&M : *« Alexandre est un grand toqué de demain. Sa cuisine est métissée et fortement identitaire. »*

BENJAMIN COLLOMBAT

C'est un enfant de la région formé dans la région. Il devient chef de cuisine en janvier 2006 quand il intègre le Grand Véfour. Il passe par la Belgique et Annecy avant de revenir au pays monter sa propre affaire à Draguignan en 2011 où il a déjà accumulé les titres de Grand de demain 2013 et 3 toques Gault&Millau. Il y lance désormais une nouvelle activité (ouverture prévue en septembre 2014), celle de créer plusieurs lieux de vie : une école de cuisine ; une boutique ; un salon de thé « dépoussiéré » ; une restauration Côté Boutique plus rapide et plus simple qu'au Côté Rue, à la portée de tous, mais dans

G&M : *« Benjamin est un entrepreneur avec une vraie vision de l'avenir de la cuisine. »*

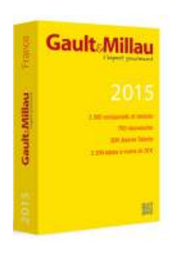
ANTOINE GANDON

Antoine Gandon a réalisé tout son parcours dans les plus grandes brigades, Robuchon à Monaco, Daniel Boulud à New York et à Vancouver, le Cheval Blanc à Courchevel et dernièrement le Dali au Meurice. Il est, pour Gault&Millau, un chef très prometteur. « Mon objectif : une adresse vraie, sans superflus, sans triche. Je veux que les gens s'y sentent bien, qu'ils en parlent… et surtout qu'ils aient l'envie de revenir. » Antoine Gandon vient d'ouvrir son premier établissement à Nice.

G&M: *« Antoine a fait un parcours de champion dans les plus grandes brigades, c'est pour Gault&Millau un chef très prometteur. »*



De gauche à droite, Alexandre Mazzia, Côme de Chérisey, Antoine Gandon et Benjamin Collombat - ©RestoVisio



RHÔNE-ALPES

DAMIEN DEMAZURE

Sa première affaire, l'Atelier de Damien, il l'a créée à Avignon en 2010 où il est repéré comme Jeune talent par Gault&Millau avant de s'installer à Cabrières-d'Avignon, à la campagne dans davantage d'espace où il espère recréer l'atmosphère de « restaurant de copains ». Sa passion pour la cuisine, il la doit d'abord à ses deux grands-mères, une Picarde et une Provençale, puis à son professeur de cuisine. Son mentor : Christian Willer du Martinez. Il vient d'ouvrir son restaurant à Cabrières-d'Avignon.

G&M: « De la sobriété, une technique pointue et les saveurs avant tout.

GAËTAN GENTIL

Gaëtan arrive à Lyon par amour pour sa compagne, qui est lyonnaise. Gaëtan travaillera en cuisine, Céline en salle. Pour la cuisine, il souhaite trouver un équilibre entre un menu imposé et un peu plus de choix. Il a prévu d'ouvrir pour ses 30 ans, au printemps 2015. Sa première expérience en solo, c'était à l'Agapé Substance, recruté par David Toutain, qui a fini de le convaincre de créer sa propre affaire. Son mentor reste Denis Fetisson avec lequel il a travaillé au Cheval Blanc à Courchevel et qu'il a suivi à Mougins pour l'ouverture du restaurant La Place de Mougins.

G&M: « Formé chez de grands chefs et dans d'excellentes places, Gaëtan Gentil connaît tout le répertoire moderne et il est en partie responsable des trois toques attribuées en 2012 à Agapé. »

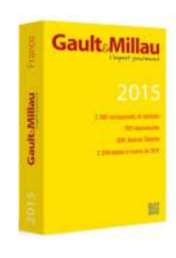
JÉRÔME RAYMOND

Il est né au Creusot en 1975. Son défi c'est de « rester au pays » et grâce à son restaurant d'y attirer la clientèle. Repéré dès 2012 par Gault&Millau, Jeune talent 2012 pour la région Bourgogne, il s'est installé à son compte en 2006, dans cette belle région du Sud du Morvan. Moins de 10 ans après, Jérôme relève un nouveau défi, reprendre et transformer l'Hôtel du Centre, 14 chambres, 2 salles de restaurant, une terrasse, un bar, un salon et une grande cuisine. Ouverture prévue au printemps 2015.

G&M: « Sa passion c'est la cuisine de beaux produits, un soin infini apporté aux finitions et une finesse remarquable dans les assaisonnements. »



De gauche à droite, Damien Demazure, Jérôme Raymond, Côme de Chérisey, et Gaëtan Gentil - ©Florence Remilly



ILE DE FRANCE

MAXIMIN HELLIO

Maximin Hellio est un « enfant de… ». A 32 ans, il a décidé de voler de ses propres ailes. Tombé amoureux de la Côte Fleurie, c'est dans l'ancienne poste de Trouville qu'il devrait s'installer en 2015. Pour créer une maison ouverte aux rencontres: « J'ai prévu une table de partage pour 14 à 16 personnes avec un menu unique, servi au plat comme à la maison. » Il veut aller à l'essentiel, privilégier le naturel, respecter le produit, limiter les mélanges. Part belle aussi donnée à la pâtisserie et création d'un salon de thé. Soucieux de l'environnement, le recyclage est prévu à 90 %.

G&M: « Un beau projet ambitieux mais réaliste, à l'image de ce jeune cuisinier généreux. »

STÉPHANE PITRÉ

Stéphane, le Breton, a pas mal bourlingué avant de devenir en 2011 chef de cuisine du restaurant Le Metropolitan de l'hôtel Radisson Blu et de décider d'ouvrir son premier établissement en association. L'ambition est gastronomique. « Je veux partir sur un menu unique mais proposer aussi en permanence quelques plats signatures. Mes assiettes auront un aspect brut, le produit aura la première place. » Dans son équipe figure l'architecte Charles Chapuis avec lequel il imagine un restaurant clair, épuré, zen.

G&M : « Son projet est l'expression de sa cuisine, dans laquelle le produit aura la première place. »

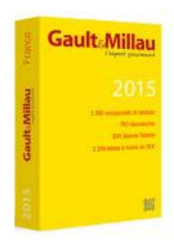
YONI SAADA

Au-delà des ses racines méditerranéennes, Yoni a toujours été attiré par le sud. Après sa formation il ouvre le restaurant Osmose à Paris (qui deviendra Miniatures en 2013), s'illustre à Top Chef. Implanté depuis 8 ans dans le 16ème arrondissement, il s'attache à démocratiser la gastronomie. Son nouveau projet ? Une cantine méditerranéenne entre le street food et le take away, mettant en scène le pan bagnat. Le premier magasin à l'enseigne Bagnard ouvrira rue Saint-Augustin à Paris, dans le quartier de la Bourse.

G&M: « Une tête bien faite, pleine d'idées. A chaque visite, une belle expérience. »



De gauche à droite, Maximin Hellio, Yoni Saada, Côme de Chérisey et Stéphane Pitré - ©Julien Bertaux



Et toujours « Le Gault&Millau Tour », 6 étapes chaque année

Six fois par an, Gault&Millau créé l'événement en région en remettant plusieurs prix aux chefs d'une région, notamment le prix du Gault&Millau d'Or. Ces événements qui rassemblent les meilleurs cuisiniers d'une région, toutes générations confondues, mettent en avant les jeunes chefs, les talents d'aujourd'hui et de demain.

Les rencontres intergénérationnelles autour des Chefs

Ces rencontres ont pour vocation de favoriser les échanges et la transmission entre des chefs confirmés et des chefs plus jeunes.

Gault&Millau plus que jamais accompagne et encourage le lien entre les chefs, entre les générations.

NOUVEAU : Les rencontres intergénérationnelles autour de la sommellerie

Il s'agit d'une rencontre que Gault&Millau organise quatre fois par an, dans un établissement emblématique.

Gault&Millau réunit 3 jeunes sommeliers et 2 sommeliers parrains qui échangent autour des grandes thématiques du métier, une dégustation est organisée. Chaque participant fait découvrir une cuvée qu'il apprécie tout particulièrement, cette rencontre se clôture sur des accords mets et vins.

Le Digital/ les réseaux sociaux

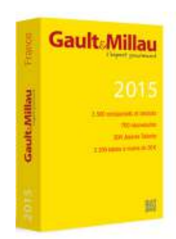
Avec une audience qui progresse chaque mois, Gault&Millau poursuit son développement sur le web et prend le virage du social.

Nouveau : Depuis juin, une véritable communauté de milliers de gourmands s'est développée sur le site Gaultmillau.fr : les membres peuvent désormais donner leur avis, lister un restaurant, ou encore suivre un membre de la communauté, tout en gagnant des points pour chacune de leurs actions.

Gault&Millau est également disponible sur mobile (m.gaultmillau.fr) et permet de découvrir facilement les meilleures tables autour de soi.

La marque est présente sur les réseaux sociaux :



Les partenariats : de l'affinité à la puissance

20 Minutes :
Chaque jour, 20 minutes cumule une audience de 15 millions de lecteurs dans 45 villes de France. Chaque semaine, Gault&Millau rédige 9 pages différentes pour les 9 éditions avec un focus sur un restaurant, un métier de bouche, un vin coup de cœur et une recette.

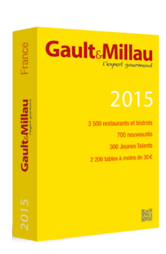
Ze Pro :
Gault&Millau signe 4 pages dans chaque numéro. Deux présentent une dizaine de vins sélectionnés par la rédaction, et deux autres, une dizaine de restaurants sélectionnés, en général sur un département.

Tom Tom :
TomTom diffuse chaque année une sélection de meilleures tables Gault&Millau avec leurs commentaires. Plus de 4000 adresses Gault&Millau en France sont intégrées dans la base TomTom.

Les newsletters : proximité et interactivité

Une newsletter pro :
Chaque mois, Gault&Millau fait découvrir les nouvelles de la profession et les vidéos de ses événements à travers sa newsletter pro, créant ainsi un véritable rendez-vous.

Une newsletter grand public :
La marque s'engage aussi à faire découvrir chaque semaine au grand public de nouvelles tables gourmandes à travers sa newsletter.



40 ans après sa création, Gault&Millau révèle en permanence l'avenir de la gastronomie française

Côme de Chérisey,
Directeur Général

Fondateur du Guide des Etats-Majors et du mensuel Newzy, co-fondateur de l'hebdomadaire culturel Zurban, il est arrivé comme directeur général de Gault&Millau en 2011. Aujourd'hui, il accélère le développement de la marque après 3 ans de restructuration et de redéploiement.

Marc Esquerré,
Rédacteur en Chef du Guide Gault&Millau depuis plus de 15 ans

Chez Gault&Millau depuis 1996 – 12 000 restaurants visités, 150 000 textes écrits, les 36 000 communes de France traversées.
Rédacteur en chef du Guide depuis 2003, il est la langue de Gault&Millau, dans la dégustation comme dans l'écriture, c'est-à-dire celui qui détecte, goûte, sélectionne et décrit chaque année les tables du Guide en mettant en avant les cuisiniers d'aujourd'hui et de demain.

Marie-Laure Jarry,
Directrice Commerciale, Marketing et Communication

Chez Gault&Millau depuis janvier 2010 – 12 ans passés chez Danone à différentes fonctions commerciales et marketing.

Depuis 3 ans chez Gault&Millau, elle accélère le développement des revenus. En 2014, elle lance l'Agence Gault&Millau, spécialisée dans la production de brand content, un axe fort pour le développement de la marque.